

KALĖDINIS VAKARAS PRANCŪZIŠKAI ROGALENDE

2015 m. gruodžio 4 dieną Rogalando lietuviai rinkosi į Kalėdinį vakarą Orre vietovės kultūros centre “Friluftshuset”, stūksantį jūros pakrantės vakaro sutemoje. Šį vakarą nedžiugino gražūs pakrantės vaizdai, bet visus kuo greičiau ginė į vidų vėjuotas rudeninis lietus. Bet viduje priešingai – buvo labai jauku.



Šį vakarą tautiečius džiugino prancūziško stiliaus muzika ir gomurius pakerėjusi prancūžiška *la buffet* vakarienė. Tik paviešinus skelbimą apie renginį, bilietai

buvo išpirkti per 24 valandas. Vyrai vilkėjo kostiumais, moterys vakarinėmis suknelėmis. Jau iš pat pradžių stebino estenės detalės, kuriomis pasirūpino Modesta Zigmantaitė su padėjėjais. Savo vietas kiekvienas surado perskaitęs savo vardą ant gyvo, žalio medžio lapo, dar neatidavusio gyvasties žiemiškam apmirimui. O linine virvute prikabinta snaigė bylojo, kad artinasi laiko riba, kada žiemos šaltis pakąs paskutinius gamtos gyvybės likučius.

Vakaras prasidėjo bendruomenės pirmininko Sauliaus Trepekūno įžanginiais žodžiais, kuriuose su juoko gaidele pažymėjo, jog šventėje bus kalbama lietuviškai, o kas nesupras, tiems reikia mokytis lietuvių kalbos. Virtuvės vadovė Jolanta Ulys pristatė fusion virtuvės prancūziškus klasikinius valgius, pabrėždama, kad patiekalai kiek įmanoma pritaikyti Advento laikotarpiui ir pasiūlė pradėti nuo aperityvo – putojančio vyno Cremant de Bordeaux “Chateau grand housteau” ir užkandžio – filo tešlos krepšelis su lašiša ir creme fraiche.

Šventėje skambėjo fleitisto Jean Pierre Rampal 7 dalių kūrinys, jungiantis džiazo ir klasikinės muzikos stilius “Claude Boling” 1 – oji siuita fleitai ir fortepijono džiazo trio. Kūrinį atliko kvartetas: Snieguolė Lapėnaitė – fortepijonas, Kajadilani S. M. Fiiksdal – fleita, Marius Munthe-Kaas – mušamieji ir Mikaell Olsson – kontrabosas.



Stebino su prancūziška elegancija patiektas maistas. Prancūziškos bulvių salotos, žaliųjų lešių salotos su mėlynojo pelėsio sūriu ir citrina; keptų cukinijų, žalių cukinijų, ožkų sūrio ir petražolių salotos; jautienos kepsnys su šparaginėmis pupelėmis; menkės gabalėliai su ruduoju sviestu, migdolais ir mėtiniais žirneliais; filo tešlos krepšeliai su kiauliena ir krevetėmis; rūkyta lašiša, aioli padažas su baltu sausu "Freyburger Pinot Gris Reserve Reserve 2013" ir raudonu "Dom. de la Janasse 2013" vynais. Buvo tiek įvairovės, kad skanaudami spėliojom, kokia tai gėrybė. Nors viskas buvo aprašyta prie maisto padėklų, bet kur ten viską atsiminsi.

Snieguolė Lapėnaitė dalyvauja norvegų kultūriniuose renginiuose, grodama fortepijonu ir ne tik su šiuo kvartetu, bet ir su kitais atlikėjais. Ji dalyvauja ir lietuviškuose renginuose. Moko vaikus muzikos lituanistinėje mokyklėlėje "Draugystė" ir yra labai aktyvi bendrijos narė.

Jolanta Ulys yra "Socialcooking.no AS"(įmonė, projektas,konceptas jungiantis įvairias pasaulio virtuves, užsiimanti švietėjiška veikla, sveika, sąmoninga mityba) kursų koordinatorė ir vyno bei maisto derinimo specialistė – konsultantė, bei lietuviškos virtuvės atstovė. Jolanta savanoriškai ruošė šias vaišes.

Renginio metu buvo įvertinti 2015 metų aktyviausi bendruomenės nariai. Dar prieš renginį gražų 21 asmens būrį išrinko patys tautiečiai. Jiems buvo padovanotas nemokamas dalyvavimas šiame renginyje. Vardinėje padėkoje kiekvienam buvo parašyta: “Už aktyvią savanorišką veiklą, puoselėjant tautos ir visuomenės vertybes, ir svarų indėlį 2015 metais į Rogalando lietuvių bendruomenės gyvenimą”.



Zenonas Mačiulaitis

Lino Tautkevičiaus ir Juliaus Miltenio nuotraukos